

Tortellini ou saccottini au magret de canard flambé au Pastis

Ingrédients (pour 5 à 6 personnes) :

- 1 kg de saccottini ou de tortellini
- 2 plaquettes de magret de canard fumé
- 40 cl de crème fraîche liquide
- un bouquet de basilic
- 3 c.à.s. de Pastis
- Parmesan

Enlever le gras du magret de canard fumé et le mettre dans une casserole ; faire saisir puis flamber au Pastis. Ajouter la crème et laisser infuser au moins ¼ heure à couvert.

Faire cuire les saccottini al denté. Egoutter. Verser la sauce réchauffée à feu doux si besoin, et recouvrir de basilic ciselé.
Servir avec du parmesan.

Accord met et vin :

Un Minervois ou un Fitou.